FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2018



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2018

Помино Бьянко DOC

В Тоскане, в той её части, которая наиболее подходит для производства белых вин, на высоте до 700 метров над уровнем моря произрастает исключительно изысканный виноград Шардоне и Пино Бьянко.

Климатическая тенденция

Весна в Кастелло Помино была дождливой: за 3 весенних месяца выпало около 420 мм осадков, что примерно вдвое больше, чем в предыдущем году. Почки распустились на второй неделе апреля, как обычно в Помино, тогда как цветение началось несколько раньше, чем ожидалось. Виноград начал набирать цвет во второй половине июля, эта фаза завершилась в первой декаде августа. Смена солнечных и дождливых дней помогла винограду Шардоне и Пино Бьянко достичь превосходной степени спелости. Разность ночной и дневной температуры, безусловно, помогла винограду синтезировать ароматические вещества и оставаться свежим, как это обычно и происходит в Кастелло ди Помино.

Характеристики территории

Сорт Вино: В основном Шардоне и Пино Бьянко, с небольшой долей дополняющих сортов
Алкогольная степень: 12,5%
Выдержка: чаны из нержавеющей стали, небольшое количество выдерживается в барриках - 4 месяца в чанах из нержавеющей стали и 1 месяц в бутылках

Винификация и выдержка

Виноград собирают очень аккуратно. Осторожное обращение с виноградом как на лозе, так и при переработке в винодельне помогает гарантировать высокое качество продукта. С самого поступления на винодельню виноград (а затем и сусло) максимально ограждают от взаимодействия с кислородом. Выбирается наиболее мягкий способ выжимки винограда для получения сусла. Алкогольная ферментация проходит в ёмкостях из нержавеющей стали и частично (15%) в барриках из французского дуба, всегда при температурном контроле. Когда производственный процесс завершён, Помино Бьянко выдерживают несколько месяцев в бутылках. Только после этого вино готово предстать перед публикой и порадовать её своей структурой и свежестью.

Призы и награды

James Suckling: 91 Points